

# Varmrøget hamburgerryg

## Ingredienser:

1 stk. svinefilet uden ben og svær

krydderier pr.kg.

10 g. alm. salt

10 g. nitrit salt

5 g. brunfarin



## Fremgangsmåde:

Kødet vejes og det regnes ud hvor meget krydderi der skal bruges.

Det er en god ide at skrive det op på en lille lap papir, så er det nemmere når man står med vægten.

Krydderier vejes af i en lille skål, svinefileten kommes i en vakuumpose, og skålen med krydderier tømtes ned i vakuumposen. Posen masseres så alle krydderier fordeles ud over kødet. Så skal den vakuumpakkes og kommes derefter i køleskabet i ca. 8 døgn.



Når kødet er saltet, tages kødet ud af posen og skylles i koldt vand.

Tør det helt tørt i et rent viskestykke og hæng det derefter i røgeovnen.

Fileten skal røges i ca. 1-1,5 time ved 60° til 70° gerne med røg fra starten. Når kødet begynder at tage farve, er det klar.

Kan laves færdig i oven så slutter man med en kerne Tem. 62 grader. Brug et stegetermometer.